



*Vous trouvez les moules à chocolat
sous notre site : www.pitec.ch*

Haute qualité et grand choix

Trempeuses Pomati pour votre production de chocolat



Tank S150

Pour fondre de grandes quantités de chocolat que l'on pourra ensuite tremper.

Capacité: bac 150 kg
Puissance: 400 V / 3.3 kW
Dimensions: 900 x 900 x 1100 mm

Art. 430228
CHF 14'100.00



Modèle de table T5

La plus petite trempeuse de l'assortiment de Pomati. Pour les petites charges dans les pâtisseries ou les boulangeries.

Capacité: bac 5 kg
Puissance: 230 V / 0.4 kW
Dimensions: 480 x 450 x 390 mm

Art. 430222
CHF 7'890.00



Avec un option:
tapis transporteur
 à partir de CHF 7'380.00

Trempeuse T8

Le chocolat liquide est tempéré en l'espace de 15 minutes. Idéale pour les petites et moyennes productions de chocolat.

Capacité: bac 9 kg
 Puissance: 400 V / 0.7 kW
 Dimensions: (L x P x H) 360 x 450 x 1040 mm

Art. 430223
 CHF 9'990.00



Trempeuse T10 / T20 / T35

Avec table vibrante en version standard. Le chocolat liquide est tempéré en l'espace de 15 minutes. Idéale pour les grandes productions de chocolat.

Capacité: bac 13 kg / 24 kg / 35 kg
 Puissance: 400 V / 3.5 kW
 Dimensions:

T10 (L x P x H) 0740 x 720 x 1310 mm **Art. 430224**
 T20 (L x P x H) 0740 x 760 x 1330 mm **Art. 430226**
 T35 (L x P x H) 0880 x 880 x 1350 mm **Art. 430227**

à partir de CHF 14'660.00



Avec un option:
tapis transporteur
 à partir de CHF 7'380.00



One Shot Depositor

Cette machine est à même de produire l'enrobage et la garniture d'un praliné directement dans l'emballage transparent ou sur les plaques de dosage en une seule opération. Disponible en 3 tailles.

Capacité de production: 35 – 140 kg
 Puissance: 230 V / 1.5 kW
 Dimensions:

OSD-0 (L x P x H) 0960 x 500 x 1450 mm **Art. 430232**
 OSD-5 (L x P x H) 1160 x 830 x 1580 mm **Art. 430233**
 OSD-10 (L x P x H) 1225 x 930 x 1580 mm **Art. 430234**

à partir de CHF 41'940.00



grand choix dans notre boutique en ligne

Chargeur de moules T-Line

Le chargeur de moules T-Line peut être associé aux tempérées T10 à T35. Il est utilisé pour la production rationnelle de plaques de chocolat. Le T-Line comprend:

- chargeur automatique de moules qui dirige chaque moule sur la bande transporteuse à une distance régulière
- démarrage/arrêt automatique qui fait avancer les plaques étape par étape
- dosage avec vanne pneumatique adaptée aux moules selon les spécificités du client
- table vibrante pour libérer le chocolat d'air et le répartir uniformément

Le moule rempli peut être ensuite déposé sur une table de travail, dans un tunnel ou une tour de réfrigération.

Alimentation en air comprimé: 5 – 6 bars, 30 litres/min.

Taille des moules: (L x P) 275 x 175 ou 275 x 135 mm

Pour les modèles T10 / T20 / T35

Puissance: 230 V / 0.4 kW

Dimensions: (L x P x H) 1600 x 574 x 1445 mm



Art. 430240 CHF 14'990.00

Carrousel pour corps creux

Le carrousel pour corps creux de Pomati a été spécialement développé pour les moules fermés. Les moules sont remplis de chocolat tempéré à une machine à tempérer, puis fermés. Les moules se fixent facilement aux 4 bras du carrousel grâce à des plaques magnétiques. Le carrousel répartit de façon uniforme le chocolat dans les moules, ce qui permet d'obtenir la parfaite épaisseur de chocolat de vos lapins de Pâques.

Charge max. par bras: 3 kg

Vitesse des bras pivotants:

max. 4 tours par minute

Puissance: 230 V / 0.4 kW

Dimensions: 500 x 700 x 1250 mm



Voir la vidéo sur Youtube:



Les avantages: production rationnelle (par ex. fourrer entièrement des figurines de lapin en une seule opération)

Art. 430239 CHF 8'380.00

Ligne complète de production

Lignes complètes pour la production de pralinés.

à partir de

CHF 156'230.00





Tunnel de réfrigération

Pour une réfrigération immédiate des produits finis dans l'emballage transparent ou directement sur la plaque de dosage.

Longueur de réfrigération: 4 – 12 m

Puissance: 400 V / 2.4 kW

Dimensions: 570 × 6000 – 14000 × 1270 mm

à partir de CHF 31'230.00



Tunnel verticale

Pour les emplacements restreints. Spécialement conçu pour les emballages transparents. Une largeur ne dépassant pas 2 mètres, mais qui refroidit comme un tunnel de 20 mètres.

Longueur de réfrigération correspondante: 5 – 20 m

Puissance: 400 V / 2.4 kW

Dimensions: 2100 × 790 × 2010 mm

à partir de CHF 50'570.00



et encore plus d'infos...

Pour d'autres informations, contactez votre conseiller de vente ou

Marc Riesen

Tel. 071 763 82 41

E-Mail: mriesen@pitec.ch

Pitec SA

technique de boulangerie et gastronomie

La Pierreire 6, CH-1029 Villars-Ste-Croix

Tél. 021 632 94 94, info@pitec.ch, www.pitec.ch

